La salubrité
de votre
établissement
alimentaire :
UNE QUESTION DE PLANIFICATION!

Design Valeurs Communication Créative

05-0126

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

VOTRE ÉTABLISSEMENT ALIMENTAIRE

NETTOYAGE et ASSAINISSEMENT des surfaces entrant en contact direct avec les aliments

SERVICES offerts par les FOURNISSEURS

Plusieurs fournisseurs de produits de nettoyage et d'assainissement offrent aux établissements alimentaires de la formation sur l'utilisation de ceux-ci. Informez-vous auprès des représentants à ce sujet. De plus, certaines de ces entreprises disposent de matériel visuel, affiches ou autres, qui indiquent les principales étapes d'une utilisation efficiente de leurs produits. Vous pouvez aussi vous procurer des contenants réutilisables bien identifiés illustrant les dilutions ou dosages nécessaires pour obtenir des solutions efficaces.

- **Utilisez des produits assainissants reconnus pour usage alimentaire.**
- **Respectez le mode d'emploi du fabricant.**
- **Nettoyez toute pièce d'équipement avant de l'assainir.**
- **Tenez un registre de nettoyage et d'assainissement.**

Le NETTOYAGE et l'ASSAINISSEMENT

sont deux étapes distinctes et indissociables d'un même processus :

- **le NETTOYAGE vise à déloger toutes les particules d'aliments et les saletés des surfaces entrant en contact avec les aliments;**
- **l'ASSAINISSEMENT permet de réduire à un niveau sécuritaire le nombre des microorganismes sur les surfaces.**

Le NETTOYAGE

Le nettoyage comprend le **PRÉLAVAGE**, le **LAVAGE** et le **RINÇAGE**. Il a pour objectif d'éliminer les saletés et la matière organique qui peuvent représenter d'importantes sources de contamination des aliments. Il retire des surfaces les détritus et un certain nombre de microorganismes.

1. Le **PRÉLAVAGE** permet d'enlever la majorité des particules d'aliments par l'action d'eau potable courante.

2. Le **LAVAGE** sert à retirer toute trace de saleté des surfaces par l'action d'un détergent. Celui-ci doit être accepté pour usage dans le domaine alimentaire afin de garantir l'efficacité du lavage.

   Il existe sur le marché plusieurs types de détergents et le choix de celui-ci doit se faire en fonction des particules d'aliments à déloger et de la nature de l'équipement à laver. À titre d'exemple, les détergents alcalins permettent d'enlever les dépôts d'aliments fortement collés ou trop cuits alors que les détergents acides sont efficaces pour les dépôts de calcaire.

   - Consultez votre fournisseur de produits de nettoyage pour vous assurer de choisir le bon détergent.
   - Employez un tampon non métallique pour récurer les surfaces, les pièces d'équipement et les ustensiles.

3. Le **RINÇAGE** complète le lavage et permet d'enlever les substances dissoutes par le détergent. Cette opération est très importante, car elle contribue à éliminer les résidus de détergent qui peuvent diminuer l'efficacité de l'assainisseur.

La SÉCURITÉ

Tous les produits chimiques, tels les détergents et les assainisseurs, sont des matières dangereuses susceptibles de causer des accidents, comme des brûlures ou des empoisonnements. L'application de règles de sécurité est essentielle :

- **respectez les instructions figurant sur l'étiquette du fabricant;**
- **ne mélangez pas des produits chimiques;**
- **conservez les produits de nettoyage et d'assainissement dans des contenants étanches et bien identifiés à l'écart des aliments;**
- **entreposez les produits de nettoyage et d'assainissement ainsi que les accessoires (vadrouilles, seaux, etc.) de manière à ce qu'ils ne constituent pas une source de contamination pour les aliments. Lors de l'utilisation de ces produits, assurez-vous qu'il n'y a pas d'aliments à découvert. De préférence, effectuez ces opérations en dehors des heures de préparation d'aliments.**

La PLANIFICATION

Un établissement alimentaire salubre n'est pas le fruit du hasard : c'est le résultat d'un programme de nettoyage et d'assainissement bien planifié et bien appliqué.

Ce programme doit concerner toutes les pièces d'équipement et tous les secteurs de l'établissement. Il indique à chaque employé sa tâche quotidienne. Une personne doit être désignée pour veiller à son application. Le programme doit être affiché bien en vue et contenir les renseignements suivants :

- **le nom de la pièce d'équipement (ex. : friteuse, planche à découper, couteau, les instructions de démontage de l'appareil (si nécessaire);**
- **les méthodes de nettoyage et d'assainissement requises pour chacun, les étapes à suivre, les produits à utiliser et leur concentration, la température de l'eau, le temps de contact de l'assainisseur, etc.;**
- **la fréquence de nettoyage (après chaque utilisation, aux quatre heures, etc.);**
- **la ou les personnes responsables.**

Il est fortement recommandé de tenir un registre de la fréquence du nettoyage et de l'assainissement.

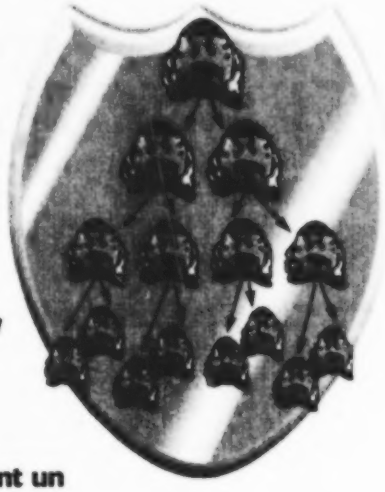
L'ASSAINISSEMENT

L'assainissement des pièces d'équipement, du matériel et des ustensiles entrant en contact avec les aliments a pour objet d'abaisser la quantité de microorganismes à un niveau de sécurité acceptable, c'est-à-dire à un niveau assurant l'innocuité des aliments destinés aux consommateurs.

Si vous utilisez un produit combinant un détergent et un assainisseur, vous devez quand même faire deux applications consécutives de ce produit aux concentrations d'utilisation prévues par le fabricant. L'une servira au nettoyage et l'autre à l'assainissement.

Le BIOFILM

Les particules d'aliments et les saletés sont composées de protéines, de gras, de sucres et de minéraux. Les surfaces rugueuses, poreuses, éraflées et fissurées retiennent ces composantes et réduisent l'efficacité des produits de nettoyage et d'assainissement.



Les bactéries ont la propriété de s'accrocher aux surfaces. Une fois qu'elles y sont bien attachées, elles libèrent des substances, ou gommes, qui leur permettent d'y adhérer davantage. Ces gommes sont susceptibles de capter les différentes composantes des aliments pour former une pellicule appelée biofilm. Les bactéries peuvent se multiplier à l'intérieur du biofilm, s'en détacher et ainsi constituer une source de contamination pour les aliments. Le biofilm peut abriter des bactéries pathogènes telles que ***Listeria monocytogenes, E. coli*** ou ***Salmonella*** et être la cause de toxi-infections alimentaires.

La FORMATION DE BIOFILMS EST À ÉVITER, car ils constituent un bouclier contre un nettoyage et un assainissement efficaces.

Fréquence	Exemples de situations
Toutes les 4 heures	• Lorsque des aliments potentiellement dangereux sont manipulés à la température ambiante à plus de 10 °C.
À chaque quart de travail (8 heures environ)	• Lorsque des aliments potentiellement dangereux sont manipulés dans un local à 10 °C ou moins.
Toutes les 24 heures	• Lorsque des aliments potentiellement dangereux sont manipulés dans un local à 4 °C ou moins. • Pour une surface en contact avec des aliments potentiellement dangereux en libre-service maintenus à une température de 4 °C ou moins, ou de 60 °C ou plus. • Dans le cas de l'équipement de cuisson des aliments.
Nettoyer et assainir les surfaces selon la fréquence prescrite par le fabricant	• Exemples : les réservoirs, les machines à glace, les distributrices, les moulins à café, les appareils de vente d'eau en vrac, etc.

Afin de faciliter leur nettoyage et leur assainissement, les surfaces de travail doivent être faites d'un **matériau dur, lisse, lavable et non absorbant, sans fissures ni aspérités**. L'acier inoxydable, le thermoplastique et le bois dur, entre autres, satisfont à ces conditions s'ils sont en bon état.

Si la surface de travail est en contact avec un mur, assurez-vous qu'il n'y a pas d'accumulation d'aliments entre les deux.

La FRÉQUENCE de nettoyage et d'assainissement

Les surfaces de travail, l'équipement, la vaisselle et les ustensiles qui entrent en contact direct avec les aliments doivent être nettoyés, puis assainis :

Fréquence	Exemples de situations
Après chaque utilisation	• Dès qu'un aliment cru d'origine animale a été manipulé sur une surface de travail. • Lorsque des types de viande différents (ex. : viande rouge crue, volaille crue ou poisson cru) sont manipulés successivement sur une surface de travail. • Dès qu'un aliment prêt à manger est manipulé après un aliment cru (ex. : peler une pomme de terre et préparer un sandwich sur une même surface de travail). • Lorsque les récipients contenant des aliments potentiellement dangereux sont complètement vides. • Chaque fois qu'il peut y avoir eu contamination (ex. : ustensile qui tombe sur le plancher, boîte livrée et déposée directement sur un comptoir, etc.)

Voici QUELQUES RECOMMANDATIONS à suivre pour éviter la formation d'un biofilm sur les surfaces en contact avec les aliments :

- **Choisissez l'acier inoxydable de préférence aux matières plastiques et évitez les surfaces poreuses comme le caoutchouc.**
- **Maintenez les surfaces lisses et en bon état. Réparez ou remplacez les surfaces abîmées ou fissurées.**
- **Portez une attention spéciale aux joints lors du nettoyage et de l'assainissement.**
- **Utilisez de l'eau potable pour le nettoyage et l'assainissement.**

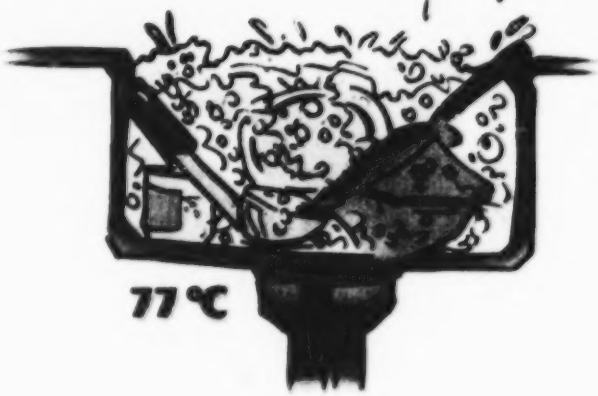
La bonne méthode : le processus se déroule en deux étapes distinctes et indissociables, soit le nettoyage puis l'assainissement.

Il existe deux méthodes d'assainissement :

L'ASSAINISSEMENT THERMIQUE

L'ASSAINISSEMENT THERMIQUE est surtout employé pour la **vaisselle** et les **pièces d'équipement mobiles.** Cette étape consiste à détruire les microorganismes en les soumettant à l'action de l'eau chaude.

Si on opte pour ce type d'assainissement, deux points sont à surveiller : la température de l'eau et le temps de contact de l'objet à assainir avec l'eau chaude. L'assainissement sera complet et efficace si la température de l'eau est à 77 °C et le temps de contact de 30 secondes. L'assainissement est terminé lorsque les surfaces et l'équipement sont secs.



La température de **l'eau de lavage doit être d'au moins 60 °C** et celle de **l'eau de rinçage, d'au moins 82 °C** pour permettre l'assainissement complet. Le surchauffeur ou « *booster* » du lave-vaisselle doit être en mesure de maintenir ces températures.

Certains lave-vaisselle (dits à basse température) effectuent un **assainissement chimique** à l'aide d'une solution de 50 parties par million (ppm) de chlore actif, **à une température de 24 °C pendant une minute.**

Nettoyage et assainissement AUTOMATIQUES

Dans la plupart des établissements alimentaires, on utilise un **lave-vaisselle**.

Cet appareil doit être utilisé et entretenu conformément aux directives du fabricant.

Il est conseillé d'**afficher ces directives près de l'appareil**. L'opérateur doit s'assurer notamment que l'approvisionnement en détergent est suffisant, que les ouvertures des bras de lavage ne sont pas obstruées et que les températures de lavage et de rinçage sont appropriées.

L'ASSAINISSEMENT CHIMIQUE

L'**ASSAINISSEMENT CHIMIQUE** est principalement employé pour les **pièces d'équipement mobiles ou non, la vaisselle** et les **surfaces de travail** en contact direct avec les aliments. Utilisez un assainisseur accepté pour usage dans le domaine alimentaire. Les assainisseurs d'usage général n'offrent pas de garantie suffisante d'efficacité et peuvent laisser des résidus. Ceux-ci représentent un risque de contamination chimique des aliments.

Pour garantir l'efficacité des produits assainisseurs, vous devez respecter les instructions du fabricant relatives à la concentration, au mode d'utilisation, à la température de l'eau, au temps de contact et à la nécessité de rincer ou non la surface ou le matériel.

L'assainissement chimique se fait en immergeant l'objet dans une solution d'assainisseur (mélange eau-assainisseur) ou en le vaporisant. Il est recommandé de préparer la solution juste avant de s'en servir pour qu'elle conserve son pouvoir assainissant. (ex. : pour empêcher l'évaporation du produit).

Il existe de nombreux produits assainisseurs, principalement à base de chlore, d'iode ou d'ammonium quaternaire. Chacun a ses caractéristiques (efficacité, coût, facilité d'utilisation, etc.). Consultez les fabricants de produits de nettoyage et d'assainissement afin de déterminer les produits qui sauront répondre aux besoins particuliers de votre établissement.

À moins d'indication contraire du fabricant, vous devez toujours rincer l'objet ou la surface avec de l'eau propre après l'étape de l'assainissement.

La PROCÉDURE MANUELLE de nettoyage et d'assainissement étape par étape

Toutes les étapes de la procédure manuelle de nettoyage et d'assainissement se font avec de **l'eau potable**.

1. ***Démontez,*** **essentiel pour les équipements démontables.**

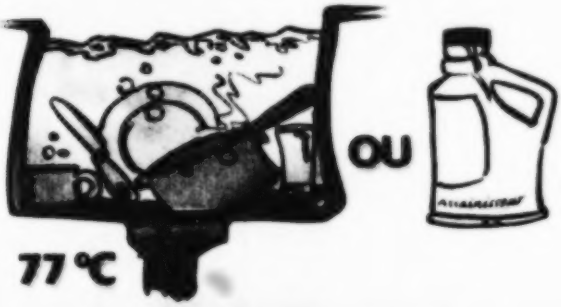
2. ***Prélavez*** **afin de retirer les plus grosses particules de la surface.**

3. ***Lavez*** **par immersion complète de l'objet dans l'eau, maintenue à une température d'au moins 43 °C, à laquelle on a ajouté un détergent approprié. Changez d'eau dès qu'elle devient souillée.**

4. ***Rincez,*** **avec une eau à au moins 43 °C.**

5. ***Séchez à l'air.*** **Rinçage si recommandé par le fabricant. Dans tous les cas, on doit laisser sécher l'objet ou la surface à l'air libre, car les linges à vaisselle pourraient les contaminer de nouveau.**

Assainissez **à l'eau chaude : trempez l'objet pendant au moins 30 secondes dans de l'eau à 77 °C. Si vous utilisez un assainisseur chimique, suivez les instructions du fabricant figurant sur l'étiquette. Lorsque l'objet est trop volumineux pour l'évier, vous pouvez le nettoyer en place. Rincez si le fabricant le recommande.**



La propreté des appareils, des accessoires et des ustensiles utilisés, de même que celle des locaux où sont manipulés des aliments, a un impact majeur sur l'innocuité de ceux-ci. Le **NETTOYAGE** et l'**ASSAINISSEMENT** sont donc essentiels à la salubrité de l'équipement et des lieux.

Chaque année au Québec, près de 6 % des enquêtes consécutives à des toxi-infections alimentaires résultent d'un nettoyage et d'un assainissement inadéquats.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) vous invite à utiliser le présent document comme un outil de référence, afin de **PRÉVENIR** les maladies d'origine alimentaire.

L'utilisation d'eau potable est obligatoire en tout temps dans les établissements alimentaires.

CONCLUSION

Afin de préserver l'innocuité des aliments, la mise en place d'une procédure de NETTOYAGE et d'ASSAINISSEMENT est essentielle et doit faire partie intégrante de la PLANIFICATION QUOTIDIENNE de TOUT ÉTABLISSEMENT ALIMENTAIRE.

Pour plus ample information...

Consultez l'équipe de spécialistes en alimentation du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale en communiquant avec le bureau de la direction régionale le plus près de chez vous (voir les pages bleues de l'annuaire téléphonique sous la rubrique « Gouvernement du Québec - Inspection ») ou en composant le

1 800 463-5023

Courrier électronique : dga@mapaq.gouv.qc.ca

www.mapaq.gouv.qc.ca

Québec